

Hotel
HerzogsPark



Wohlfühlen

Genießen

Entspannen

Aktiv sein

Tagen



„Maronen-Birnencremesuppe
mit Wacholder-Grissini“



Marco Hollbauer's Rezepte
zum Nachkochen



Maronen-Birnencremesuppe mit Wacholder-Grissini

für 4 Personen

Für die Suppe

600 g Maronen gekocht
200 g Birnen
100 g Birnenpüree
140 g Schalotten
60 ml Apfelessig
52 ml weißer Portwein
40 ml Honig
½ Knoblauchzehe
½ Vanilleschote
1 Stck Nelke und Sternanis
1 kl. Lorbeerblatt
1 L Gemüsebrühe
0,6 L Sahne
Salz, Zucker, Pfeffer

Für das Wacholder-Grissini

7 g Hefe
60 g Wasser
3 g Zucker
75 g Mehl
1 TL Rapsöl
5 Stk Wacholderbeeren geröstet, fein gehackt
Salz

Zubereitung Suppe

Schalotten, Birnen und Knoblauch farblos anschwitzen.

Maronen dazugeben und mit Apfelessig und weißem Portwein ablöschen, mit der Gemüsebrühe und der Sahne auffüllen.

Restliche Zutaten dazugeben und alles 45 Min. bei schwacher Hitze kochen, dann in einem Standmixer pürieren und mit einem Sieb passieren.

Nochmals in einem neuem Topf aufkochen und mit Salz, Zucker und wenig Pfeffer nachschmecken.

Zubereitung Wacholder-Grissini

Mehl, Zucker, Rapsöl und die Wacholderbeeren in eine Schüssel geben.

Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und zu dem Mehl geben.

Alles mit einander verkneten und mit einer Prise Salz würzen.

Den Teig einmal gehen lassen, dann wieder durchkneten und in einen Spritzsack mit kleiner Lochtülle abfüllen.

Anschließend 25 cm lange Bahnen auf Backpapier aufspritzen und bei 180 °C goldgelb backen.

Nun alles dekorativ anrichten. Guten Appetit!



Hotel
HerzogsPark



Wohlfühlen

Genießen

Entspannen

Aktiv sein

Tagen



Infos & Tischreservierung:

Telefon 09132 / 778-0

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Hotel HerzogsPark
Beethovenstraße 6
91074 Herzogenaurach
info@HerzogsPark.de

www.HerzogsPark.de

